E4101-7

Benutzerinformation Backofen

Danke, dass Sie sich für eines unserer hochqualitativen Produkte entschieden haben.

Lesen Sie für eine optimale und gleichmäßige Leistung Ihres Gerätes diese Benutzerinformation bitte sorgfältig durch. Sie wird Ihnen helfen, alle Vorgänge perfekt und äußerst effizient zu steuern. Damit Sie diese Benutzerinformation bei Bedarf stets zur Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sie an einem sicheren Ort aufzubewahren. Und geben Sie diese Benutzerinformation bitte an einen eventuellen neuen Besitzer dieses Gerätes weiter.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 2
- Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen 3
- Allgemeine Sicherheitshinweise 3
- Montage 3
- Elektrischer Anschluss 4
- Reinigung und Pflege 4
- Brandgefahr 4
- Backofenlampe 5
- Kundendienst 5
- Entsorgung des Geräts 5

GERÄTEBESCHREIBUNG 6
- Gesamtansicht 6
- Backofenzubehör 6
- Dampfauslass 7

TÄGLICHER GEBRAUCH 7
- Erste Reinigung 7
- Einstellung der Uhrzeit 7
- Ein- und Ausschalten des Backofens 7
- Kühlgebläse 8
- Kochzonen 8
- Kochstufen 8
- Einsetzen des Backofenzubehörs 8
- Display 9
- Einstellen der Uhrfunktionen 9
- Ausschalten der Uhrfunktionen 10

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 10
- Innenseite der Tür 10
- Backen 11
- Braten 16
- Grillen 18
- Einkochen 19
- Dörren 20
- Auftauen 20

REINIGUNG UND PFLEGE 21
- Backofendecke 22
- Einschubgitter 22
- Backofenlampe 23
- Backofentür und Türgläser 23

WAS TUN, WENN ... 25

UMWELTTIPPS 25

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:
- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, damit Geräteschäden oder Verletzungen vermieden werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Aufstellung vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht am Handgriff an.
- Die elektrische Installation muss eine Trennvorrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.

- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker (sofern zutreffend).

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.

- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.
- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

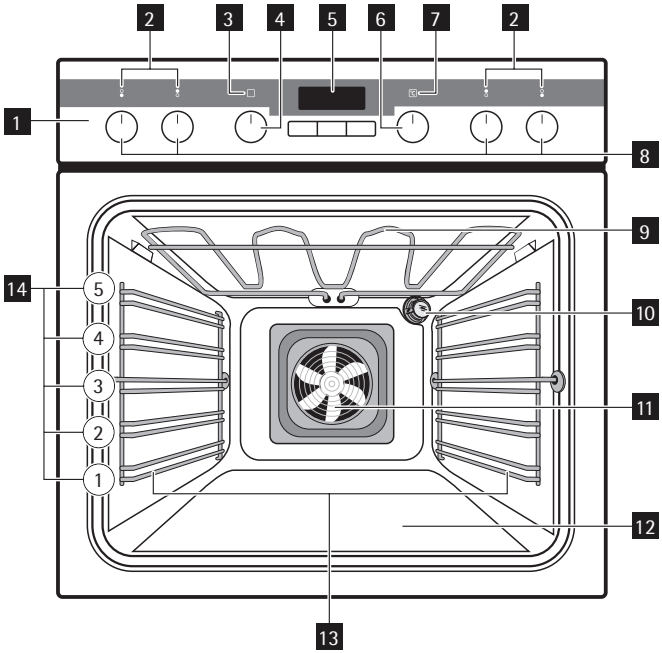
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Gesamtansicht



1 Bedienleiste
2 Kochzonenkontrolllampen
3 Betriebskontrolllampe
4 Schalter für die Backofenfunktionen
5 Display
6 Temperaturschalter
7 Temperaturkontrolllampe
8 Kochzonenschalter
9 Heizelement
10 Backofenlampe
11 Gebläse
12 Unterhitze
13 Einschubgitter, herausnehmbar
14 Einsatzebenen

Backofenzubehör

- **Rost**

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten

- **Backblech**

  Für Kuchen und Plätzchen
- **Fettpfanne**

  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

Dampfauslass

Der Dampf aus dem Backofen entweicht durch den Auslass in der hinteren linken Ecke des Kochfelds (siehe die Beschreibung des Geräts in der Gebrauchsanweisung des Kochfeldes).

TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

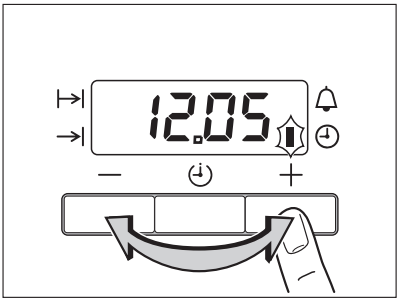
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Einstellung der Uhrzeit

Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Die aktuelle Uhrzeit kann mit den Tasten " **+** " oder " **-** " eingestellt werden.
Nach ca. 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Tageszeit wird angezeigt.



Wenn Sie eine andere Zeit einstellen möchten, darf nicht gleichzeitig eine der Uhrfunktionen (Dauer I→I oder Ende →|) gewählt werden.

Drücken Sie den versenkbaren Schalter, um den Backofen zu benutzen. Der Schalter kommt dann heraus.

Ein- und Ausschalten des Backofens

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Drehen Sie den Schalter für die Temperaturwahl auf die gewünschte Temperatur.

   Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, solange die Backofentemperatur ansteigt.

3. Drehen Sie zum Abschalten des Backofens den Schalter für die Backofenfunktionen und den Temperaturschalter auf die Position Aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben, läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

Kochzonen

Mit den Schaltern für die Kochzonen bedienen Sie das Kochfeld, das Sie zusammen mit dem Backofen installiert haben. Weitere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung des Kochfelds.

Kochstufen

Die Kochzonenkontrolllampen (siehe „Gesamtansicht") geben an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Schalter	Funktion
≋	Warmhaltestufe
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

1. Drehen Sie den Schalter auf die gewünschte Kochstufe.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Schalter auf die Position „0" gedreht werden.

Die Ankochautomatik

Diese Angaben gelten nur, wenn Sie das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist!

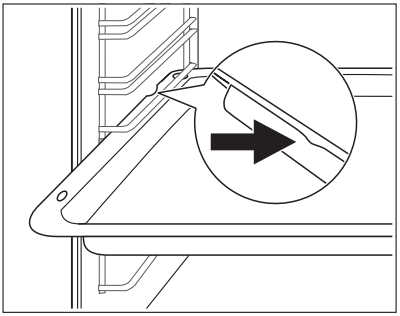
Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

1. Zum Einschalten der Funktion müssen Sie den Schalter für die Kochstelle so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg) drehen.
2. Um den Kochvorgang fortzusetzen, drehen Sie den Schalter dann auf die gewünschte Kochstufe.
3. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Schalter auf die Position „0" gedreht werden.

Einsetzen des Backofenzubehörs

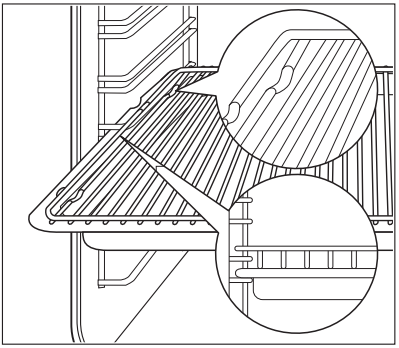
Setzen Sie die Einschubteile so ein, dass sich die Auswölbungen im hinteren Teil des Backofens befinden und nach unten zeigen. Schieben Sie die Einschubteile zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.

Die Fettpfanne und der Rost haben Auswölbungen nach unten. Durch diese Auswölbungen und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.

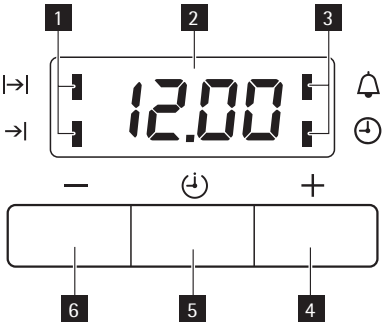


Gleichzeitiges Einsetzen des Rostes und der Fettpfanne

Legen Sie den Rost auf die Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne zwischen die Führungsstäbe einer der Einsatzebenen.



Display



1 Funktionsleuchten
2 Zeit-Anzeige
3 Funktionsleuchten
4 Taste „ + "
5 Auswahltaste
6 Taste „ - "

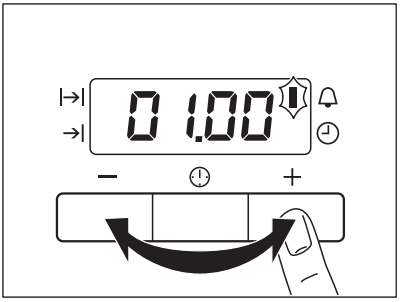
Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und -temperatur ein (nur bei Dauer und Ende nötig).

2. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsanzeige blinkt.
3. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers 🔔, der Dauer |→| oder des Endes →| verwenden Sie die Taste „ + “ oder „ - “.

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsanzeige und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.



Bei den Funktionen Dauer |→| und Ende →| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
5. Drehen Sie die Schalter Temperaturwahl und Backofenfunktion auf die Position Aus.

Uhrfunktion		Bedienungshinweise
🕒	Tageszeit	Zeigt die Tageszeit an. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Tageszeit.
🔔	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. **Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

Die Funktionen Dauer |→| und Ende →| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Legen Sie in diesem Fall zuerst die Dauer |→| und dann das Ende →| fest.

Ausschalten der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie die Auswahltaste solange, bis die gewünschte Uhrfunktions-Leuchte leuchtet.
2. Halten Sie die Taste " - " gedrückt.

   Die Uhrfunktions-Leuchte erlischt nach einigen Sekunden.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür finden Sie Folgendes:

- die Nummerierung der Einsatzebenen
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Doughnuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Kochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie die normalen Einstellungen (Temperatur, Kochzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen.
- Wenn Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben finden können, orientieren Sie sich an einem ähnlichen.
- Werden Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken, verlängert sich die Backzeit um 10 - 15 Minuten.

- Höhenunterschiede des Backgutes können zu Anfang zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie die Temperatureinstellung in diesem Fall nicht. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Falsche Einsatzebene.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einsatzebene.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine niedrigere Backtemperatur.
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Zum Verkürzen der Backzeit keine höhere Temperatur einstellen.**
Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, insbesondere dann, wenn Sie ein Rührgerät benutzen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.	Der Teig wurde nicht gleichmäßig verteilt.	Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit noch nicht fertig gebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein.

Backen auf einer Ebene - Backen in Formen

Gebäckart	Backofenfunktion	Ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Napf- oder Rodonkuchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Sandkuchen/Königskuchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Biskuitkuchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	1	140	0:25 - 0:40
Biskuitkuchen	Ober-/Unterhitze	1	160	0:25 - 0:40
Tortenboden - Mürbeteig [1)]	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150 - 170	0:20 - 0:25

Gebäckart	Backofenfunktion	Ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Gedeckte Apfeltorte	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft Mit Ringheizkörper	1	160	1:10 - 1:30
Gedeckte Apfeltorte (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	1:10 - 1:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf einer Ebene - Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gebäckart	Backofenfunktion	Ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Christstollen 1)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Brot (Roggenbrot)	Ober-/Unterhitze	1		
- zuerst 1)			230	0:25
- anschließend			160 - 180	0:30 - 1:00
Windbeutel/Eclairs 1)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Biskuitrolle 1)	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Streuselkuchen, trocken	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Butter-/Zuckerkuchen 1)	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) 2)	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150	0:35 - 0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) 2)	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35 - 0:50
Obstkuchen auf Mürbeteig	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding) 1)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Fladenbrot	Heißluft Mit Ringheizkörper	1	200 - 220	0:08 - 0:15

1) Backofen vorheizen
2) Fettpfanne benutzen

Backen auf einer Ebene - Plätzchen

Gebäckart	Backofenfunktion	Ebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Mürbeteigplätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Spritzgebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	140	0:20 - 0:30
Spritzgebäck 1)	Ober-/Unterhitze	3	160	0:20 - 0:30
Rührteigplätzchen	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Makronen	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Hefekleingebäck	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Blätterteig-Kleingebäck 1)	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Brötchen 1)	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	160	0:20 - 0:35
Brötchen 1)	Ober-/Unterhitze	3	180	0:20 - 0:35
Kleine Kuchen (20 pro Blech) 1)	Heißluft Mit Ringheizkörper	3	140	0:20 - 0:30
Kleine Kuchen (20 pro Blech) 1)	Ober-/Unterhitze	3	170	0:20 - 0:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen - Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Gebäckart	Heißluft 2 Ebenen	Heißluft 3 Ebenen	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Windbeutel/Eclairs 1)	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Streuselkuchen trocken	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen - Plätzchen/kleine Kuchen/Gebäck/Brötchen

Gebäckart	Heißluft 2 Ebenen	Heißluft 3 Ebenen	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Mürbeteigplätzchen	1 / 3	1 / 3 /5	150 - 160	0:15 - 0:35
Spritzgebäck	1 / 3	1 / 3 /5	140	0:20 - 0:60
Rührteigplätzchen	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50

Gebäckart	Heißluft 2 Ebenen	Heißluft 3 Ebenen	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Makronen	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Hefekleingebäck	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Blätterteig-Kleingebäck [1)]	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Brötchen	1 /4	---	160	0:30 - 0:45
Kleine Kuchen (20 pro Blech) [1)]	1 /4	---	140	0:25 - 0:40

1) Backofen vorheizen

Tabelle für Pizzastufe

Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Gebäckart	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min)
Pizza (dünn) [1)]	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (mit viel Belag)	1	180 - 200	20 - 30
Wähe	1	180 - 200	45 - 60
Spinattorte	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Quarkkuchen, rund	1	140 - 160	60 - 90
Quarkkuchen auf dem Blech	1	140 - 160	50 - 60
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 70
Gemüse Pie	1	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot [1)]	1	250 - 270	10 - 20
Blätterteigtorte [1)]	1	160 - 180	40 - 50
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass) [1)]	1	250 - 270	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone) [1)]	1	180 - 200	15 - 25

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Std: Min)
Nudelauflauf		OBER-/UNTERHITZE	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		OBER-/UNTERHITZE	1	180-200	0:25-0:40
Gemüsegratin 1)		INFRABRATEN	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes 1)		INFRABRATEN	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe		OBER-/UNTERHITZE	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe		OBER-/UNTERHITZE	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse		INFRABRATEN	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Fertiggerichte

Gargut	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit
Pommes frites 1)		Infrabraten	3	200-220	Beachten Sie die Angaben des Herstellers

1) Anmerkung: Wenden Sie die Pommes frites zwischendurch 2 bis 3 Mal

Braten

Bratgeschirr

- Verwenden Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost über der Fettpfanne gebraten werden. (sofern vorhanden)
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Hinweise zur Brattabelle

- Braten Sie Fleischstücke und Fische erst ab einem Gewicht von 1 kg im Backofen.
- Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um das Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden.
- Wenden Sie den Braten bei Bedarf (nach der Hälfte oder 2/3 der Bratzeit).
- Um bessere Bratergebnisse zu erzielen, begießen Sie große Braten und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit Bratenfond.

- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor dem Ende der Bratzeit aus, um die Restwärme auszunutzen.

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg		Ober-/Unterhitze	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen roh [1]	je cm Höhe		Infrabraten	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- innen rosa (medium)	je cm Höhe		Infrabraten	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- durch gebraten	je cm Höhe		Infrabraten	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg		Infrabraten	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Kotelett, Kassler	1 - 1,5 kg		Infrabraten	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Hackbraten	750 g - 1 kg		Infrabraten	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg		Infrabraten	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Kalbsbraten	1 kg		Infrabraten	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg		Infrabraten	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg		Infrabraten	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Lammrücken	1 - 1,5 kg		Infrabraten	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Wild

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Hasenrücken, Hasenkeulen 1)	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Rehkeule, Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Infrabraten	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Infrabraten	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Infrabraten	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Ente	1,5 - 2 kg	Infrabraten	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Gans	3,5 - 5 kg	Infrabraten	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Infrabraten	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Infrabraten	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einsatzebene	Temperatur (°C)	Zeit (Std:Min)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Grillen

Benutzen Sie die Grill-Funktion immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

⚠ Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.
- Schieben Sie den Rost die empfohlene Einsatzebene.
- Schieben Sie die Fettpfanne immer in die erste Einsatzebene von unten, um austretendes Fett aufzufangen.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Grillgut	Einschubebene	Zeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10 Min.	6 - 8 Min.
Schweinefilet	4	10 - 12 Min.	6 - 10 Min.
Würstchen	4	8 - 10 Min.	6 - 8 Min.
Rinderfilet-Steaks, Kalbssteaks	4	6 - 7 Min.	5 - 6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10 - 12 Min.	10 - 12 Min.
Toast [1]	3	4 - 6 Min.	3 - 5 Min.
Belegte Toastbrote	3	6 - 8 Min.	-------

1) Nicht vorheizen

Einkochen

- Verwenden Sie nur gleich große Einkochgläser.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Twist-Off oder Bajonettverschluss und Metalldosen.
- Benutzen Sie die erste Einsatzebene von unten.
- Benutzen Sie das Backblech. Sie können maximal sechs 1 Liter-Gläser darauf stellen.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie richtig.
- Stellen Sie die Gläser auf das Blechund achten Sie darauf, dass sie sich nicht berühren.
- Füllen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen genügend Feuchtigkeit entsteht.
- Wenn die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (nach ca. 35 bis 60 Minuten bei Gläsern mit 1 Liter Flüssigkeit), schalten Sie den Backofen aus oder schalten Sie die Temperatur auf 100 °C zurück (siehe Tabelle).

Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Beerenobst

Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit bis zum Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	---
Unreife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Steinobst

Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit bis zum Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochgut	Temperatur in °C	Zeit bis zum Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Karotten [1)]	160 - 170	50 -60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	---
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Im Backofen nach dem Ausschalten stehen lassen

Dörren

- Decken Sie die Backbleche mit Backpapier ab.

Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Gemüse

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Bohnen	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Paprikaschoten (Streifen)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Suppengemüse	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Pilze	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Kräuter	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Obst

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Zeit in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Zwetschgen	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Aprikosen	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Apfelschnitze	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Birnen	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

Auftauen

- Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller auf den Rost.

- Benutzen Sie zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln. Hierdurch erhöht sich die Auftauzeit möglicherweise erheblich.
- Setzen Sie den Rost in die erste Einsatzebene von unten ein.

Das Kapitel "Täglicher Gebrauch" enthält Informationen zu den Backofenfunktionen, die Sie verwenden müssen.

Gericht	Auftauzeit Min	Nachtauzeit Min	Hinweise
Hähnchen 1.000 g	100-140	20-30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf eine große Platte und drehen Sie es zwischendurch um.
Fleisch, 1.000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-------
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-------
Butter, 250 g	30-40	10-15	-------
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1.400 g	60	60	-------

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Backofendecke

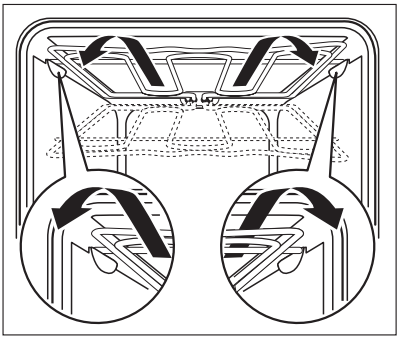
Sie können das ober Heizelement herunterklappen, damit Sie die Backofendecke leichter reinigen können.

⚠ **WARNUNG!**
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.
Es besteht Verbrennungsgefahr.

Herunterklappen des Heizelements

1. Entfernen Sie die Einschubgitter.
2. Fassen Sie das Heizelement vorne mit beiden Händen.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nun nach unten.

   Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Befestigen des Heizelements

1. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

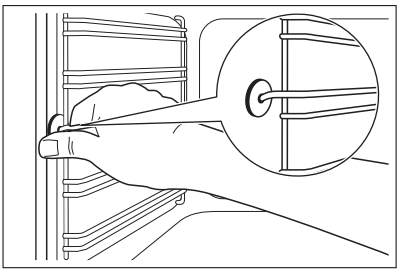
⚠ Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Backofeninnenwand eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einschubgitter ein.

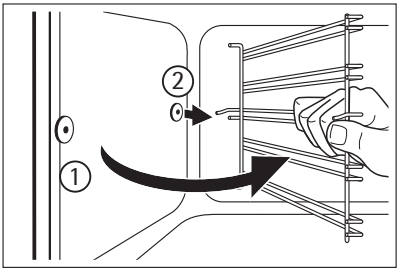
Einschubgitter

Entfernen der Einschubgitter

1. Ziehen Sie das Einschubgitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einschubgitter hinten von der Seitenwand weg und entnehmen Sie es.



Einsetzen der Einschubgitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einschubgitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Einschubgitter müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Nehmen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten oder legen Sie den Schutzschalter um.

Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens, um die Backofenlampe und die Glasabdeckung zu schützen.

Backofenlampe auswechseln
1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich an der Rückwand des Backofeninnenraums.

   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Backofenlampe gegen eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe aus.

Verwenden Sie denselben Lampentyp.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

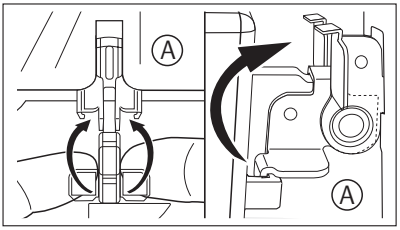
Backofentür und Türgläser

Hängen Sie die Backofentür aus, um sie zu reinigen.

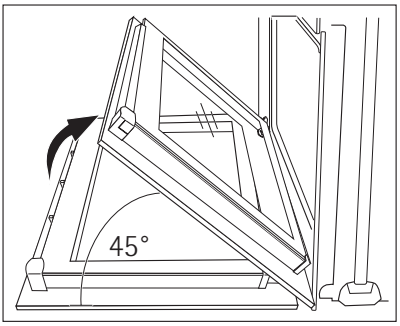
VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!

Abnehmen der Backofentür
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren ganz hoch.



3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 45°).
4. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben von dem Backofen weg.



Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

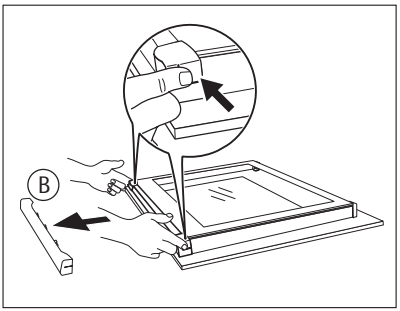
5. Sie können nun die inneren Türgläser abnehmen und reinigen.

   Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

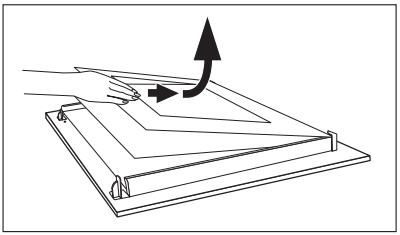
Die Backofentür hat je nach Modell 2, 3 oder 4 Türgläser (je nach Modell).

Abnehmen und Reinigen der Türgläser

1. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



2. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



3. Fassen Sie die Türgläser nacheinander am oberen Rand an. Ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
4. Reinigen Sie die Türgläser.

Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe und dann die größere Scheibe ein.

WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzone funktioniert nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung zum Kochfeld nach.	
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Tauschen Sie die Backofenlampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen.
Das Display zeigt „12.00".	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem

Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg-electrolux.com/shop

892941567-B-292010